



Группа Компаний "АРИСТОС"

<https://aristos.engineering/>

<https://aristos.equipment/>

<https://ulo.technology/>

Комплексное оснащение предприятий промышленным холодильным и технологическим оборудованием

Качественные решения холодоснабжения и технологии пищевых производств

Технологии, решения и оборудование для длительного хранения фруктов и овощей

ПРОМЫШЛЕННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ и ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ для ПРЕДПРИЯТИЙ по ПРОИЗВОДСТВУ МОРОЖЕНОГО и ПОЛУФАБРИКАТОВ

Камеры закалки мороженого, замороженных продуктов и полуфабрикатов:

- ✓ шокфростеры;
- ✓ регулируемый температурный режим $T = \text{минус } 45 \dots \text{минус } 32 \text{ } ^\circ\text{C}$;
- ✓ ручная или конвейерная подача замораживаемого продукта;
- ✓ ступенчатое или плавное регулирование производительности;
- ✓ воздушное или водяное охлаждение конденсатора

Шоковая заморозка мяса, фарша, полуфабрикатов и готовой продукции:

- ✓ заморозка в лотках, ящиках, на паллетах и стеллажах;
- ✓ спиральные скороморозильные аппараты, конвейерная подача замораживаемого или охлаждаемого продукта;
- ✓ шокфростеры

Плиточные скороморозильные аппараты:

- ✓ вертикальная или горизонтальная загрузка;
- ✓ оптимальный размер замораживаемого блока;
- ✓ воздушное или водяное охлаждение конденсатора;
- ✓ стационарного или морского исполнения;
- ✓ с непосредственным впрыском или насосной подачей хладагента

Холодильное оборудование:

- ✓ для среднетемпературных камер хранения сырья и готовой продукции с режимом $T = \text{минус } 6 \dots 6 \text{ } ^\circ\text{C}$;
- ✓ для камер шоковой заморозки с температурным режимом $T = \text{минус } 40 \dots \text{минус } 18 \text{ } ^\circ\text{C}$;
- ✓ для низкотемпературных камер хранения сырья и замороженной продукции с режимом $T = \text{минус } 25 \dots \text{минус } 12 \text{ } ^\circ\text{C}$;
- ✓ для промышленного кондиционирования воздуха производственных помещений, машинных залов и коридоров $T = 8 \dots 20 \text{ } ^\circ\text{C}$

Фризеры

- ✓ непрерывный автоматический режим эксплуатации;
- ✓ регулирование температуры смеси $\text{минус } 10 \dots \text{минус } 4 \text{ } ^\circ\text{C}$;
- ✓ регулирование взбитости смеси от 30 до 130 %;
- ✓ воздушное или водяное охлаждение конденсатора

Льдогенераторы:

- ✓ чешуйчатого, блочного и формового льда (компакторы);
- ✓ кубикового льда;
- ✓ воздушное или водяное охлаждение конденсатора;
- ✓ бункеры и транспортеры для льда

Системы free cooling (естественное охлаждение):

- ✓ естественное охлаждение производственных помещений, машинных залов и коридоров;
- ✓ охлаждение хладоносителя для систем промышленного кондиционирования наружным воздухом

Системы рекуперации (утилизации) тепла холодильных установок:

- ✓ подогрев воды для мойки, технологических нужд и систем отопления;
- ✓ увеличение производительности холодильных систем при повышенных температурах наружного воздуха

Холодильные камеры и склады, распределительные холодильники и центры, перерабатывающие производства:

- ✓ холодильные (среднетемпературные) и морозильные (низкотемпературные) камеры, склады;
- ✓ промышленное холодоснабжение;
- ✓ промышленные системы вентиляции и кондиционирования воздуха, системы free cooling;
- ✓ консультации, проработка схемных и технологических решений;
- ✓ технологический проект и проектный инжиниринг в производстве;
- ✓ предпроектная расстановка оборудования и проработка технологических цепочек;
- ✓ для существующего, действующего или планируемого, строящегося производства

Приглашаем к сотрудничеству!

ООО "АРИСТОС" ИИН 2311195589 / КПП 231101001

ООО "АРИСТОС Инжиниринг" ИИН 7702447473 / КПП 770201001

представитель в ЦФО: **+7 916 117 32 67** a.shabaidash@aristos.engineering

представитель в ЮФО: **+7 988 360 31 31** o.korsunskiy@aristos.engineering